

POLENTA COM BIFE ENROLADO

Ingredientes

1 polenta caseira/12 bifes de patinho/12 fatias de presunto cru tipo Parma/12 tiras de cenoura/1 tablete de caldo decarne/1/2 copo de vinho branco seco/2 colheres (sopa) de azeite de oliva/3 colheres (sopa) de concentrado de tomate/tomilho, salsinha picada/ sal e pimenta a gosto/

Modo de preparo

Temperar os bifes batidos.
Estender uma fatia de presunto em cada um,colocar uma tira de cenoura e enrolar,prendendo com um palito.
Refogar os bifes no azeite até dourar.
Acrescentar o concentrado de tomate,o caldo de carne dissolvido num copo de água fervente,o vinho e o tomilho.
Cozinhar até a carne ficar macia.
Salpicar salsinha picada e servir sobre a polenta.

LOMBO À MODA CHINESA

Ingredientes

óleo para friturapimenta-do-reino a gosto/
sal a gosto/2 colheres (sopa) de molho de tomate/1 ½ colher (sopa) de amido de milho (maisena)xícara de água/ xícara de vinagre/3 colheres (sopa)de shoyu/¾ xícara de açúcar/1 xícara de farinha de trigo/2 ovos/1 cebola grande/2 fatias de abacaxi/500 g de lombo de porco/2 pimentões verdes/

Modo de preparo

Cortar o lombo em fatias de 1 cm(Cortar as fatias em quadrados de 3x3 cm aproximadamente)
Temperar com pimenta-do-reino e pouco sal.
Cortar o pimentão em cubos de 3 cm,fazer o mesmo com a cebola e as fatias de abacaxi.
Reservar.
Aquecer cerca de ½ litro de óleo em uma panela pequena.
Bateligeiramenteos ovos,passar os cubos de lombo pelos ovos e depois pela farinha de trigo.
Retirar o excesso e dourar aos poucos no óleo quente,escorrer em papel absorvente e reservar.
Emumapanela pequena,colocar o açúcar,vinagre e shoyu,levar ao fogo baixo até que o açúcar dissolva,acrescentar o molho de tomates. Misture a água fria ao amido de milho e acrescente à mistura de açúcar e vinagre,ferva por 1 minuto e reserve.
Em uma frigideira ou panela grande,coloque 4 colheres(sopa)do mesmo óleo em que fritou os pedaços de lombo. Aqueça e acrescente os cubos da cebola e do pimentão,refogue rapidamente em fogo alto,cerca de 3 a 4 minutos.
Coloque os cubos de abacaxi e os pedaços de lombo,misture bem e regue com o molho agridoce. Cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, se o molho estiver muito espesso,acrescente um pouco de água.

CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

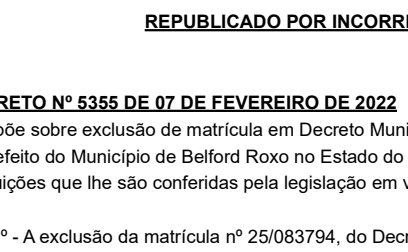
Cinco mil rostos



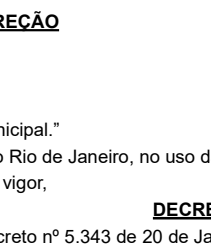
Pesquisadores da Universidade de Iorque, na **INGLATERRA**, acreditam que uma **PESSOA** pode reter em sua ~~**MEMÓRIA**~~ cinco mil rostos, em média. Embora o ser **HUMANO** viva em pequenos grupos de cerca de cem indivíduos, o **ESTUDO** diz que nossas habilidades de **RECONHECIMENTO** facial foram ampliadas pelos milhares de rostos que encontramos no mundo **MODERNO**, tanto em nossas **TELAS** quanto nas nossas interações sociais. Os participantes da **PESQUISA** anotaram **NOMES** de **AMIGOS**, colegas, conhecidos, membros da **FAMÍLIA** e pessoas famosas. Quando os nomes se esgotaram, **FOTOGRAFIAS** de **CELEBRIDADES** apareceram e eles anotaram o máximo que conseguiram reconhecer. Eles foram capazes de distinguir entre 1.000 e 10.000 faces no total, o que levou à média de **CINCO** mil rostos.

S	T	T	S	H	U	M	A	N	O	
F	R	N	A	Y	O	A	M	S	N	
B	E	D	R	O	D	U	T	S	E	
H	C	F	A	T	E	L	A	E	H	
S	O	I	I	O	A	T	R	D	N	
D	N	Y	L	A	Y	H	C	A	I	
E	H	N	I	T	S	S	N	D	B	
G	E	O	M	A	L	F	A	I	R	
E	C	R	A	M	M	F	E	R	N	
R	I	D	F	I	E	O	D	B	T	
R	M	F	R	G	H	T	H	E	I	
H	E	I	O	O	F	O	N	L	B	
T	N	E	R	S	L	G	F	E	E	
H	T	L	S	E	R	R	A	C	T	
R	O	G	B	M	E	A	R	L	O	
O	M	M	E	O	I	F	O	C	N	
I	H	T	P	B	S	I	M	C	R	
F	M	C	E	N	A	A	N	H	E	
F	E	L	S	C	S	S	C	O	D	
N	M	D	S	G	T	D	I	O	O	
O	O	C	O	C	T	O	N	C	M	
R	R	O	A	I	E	C	C	E	O	
M	I	C	H	E	L	R	O	C	M	
D	A	N	O	F	A	D	G	I	E	
F	I	I	M	O	S	E	M	O	N	
I	E	T	L	C	H	T	E	L	T	
A	R	R	E	T	A	L	G	N	I	
H	E	O	F	L	L	C	N	I	L	
N	A	S	I	U	Q	S	E	P	N	

13

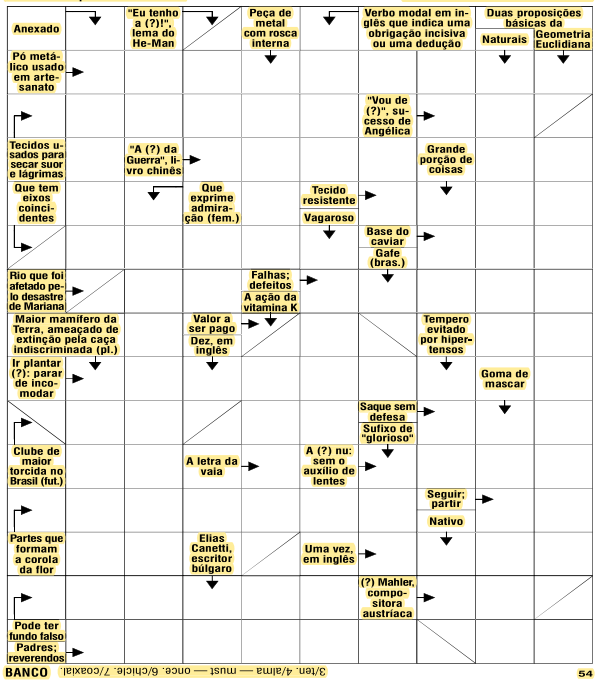


Solução

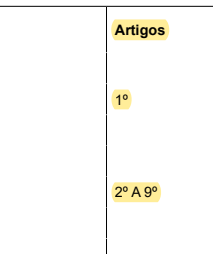


PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL



Solução



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELFORD ROXO
CONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

07 DE FEVEREIRO DE 2022 PUBLICADO EM 08/02/2022

DECRETO Nº 5354 DE 04 DE FEVEREIRO DE 2022

Dispõe sobre a gestão do contrato administrativo relativo ao processo administrativo 02/133/2017.

O PREFEIRO DO MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO, no uso de suas atribuições com fundamento no inciso III do §1º do artigo 43 da Lei Federal 4.320 de 17 de março de 1964 e tendo em vista a autorização constante no artigo 8º da Lei Municipal 1,616 de 18 de janeiro de 2021.

DECRETA:

Art. 1º- Transfere a gestão do Contrato relativo ao processo administrativo nº 02/133/2017 para a Secretaria Municipal de Obras, Projetos, Captação de Recursos e Convênios.
Art. 2º- Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

WAGNER DOS SANTOS CARNEIRO
Prefeito Municipal

REPUBLICADO POR INCORREÇÃO

DECRETO Nº 5355 DE 07 DE FEVEREIRO DE 2022

"Dispõe sobre exclusão de matrícula em Decreto Municipal."
O Prefeito do Município de Belford Roxo no Estado do Rio de Janeiro, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

DECRETA:

Art. 1º - A exclusão da matrícula nº 25/083794, do Decreto nº 5.343 de 20 de Janeiro de 2022, publicado em 21/01/2022.
Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

WAGNER DOS SANTOS CARNEIRO
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 5356 DE 07 DE FEVEREIRO DE 2022

"Dispõe sobre cancelamento de contrato de pessoal por prazo determinado da Secretaria Municipal de Saúde."

O Prefeito do Município de Belford Roxo no Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º - O cancelamento de contrato administrativo por prazo determinado dos servidores com as matrículas abaixo relacionadas, oriundas dos Processos Seletivos Simplificados especificados abaixo, com fulcro nos incisos III e VIII do Art. 12 da Lei Nº 1.549 de 06 de abril de 2017, publicada em 07 de abril de 2017.

PSS	MATRÍCULA	A CONTAR DE
Nº 001/2020 – SEMUS	25/080353	07/02/2022
Nº 004/2021 – SEMUS	25/088672	01/12/2021

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

WAGNER DOS SANTOS CARNEIRO
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 5357 DE 07 DE FEVEREIRO DE 2022

Aprova a Consolidação das Leis Tributárias do Município de Belford Roxo e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,
Considerando que o Poder Público Municipal deve adotar medidas visando dar publicidade da Consolidação das Leis Tributárias.
Considerando que a Lei Complementar nº 075 de 02 de dezembro de 2005 (Código Tributário Municipal) e suas alterações já se encontram disponíveis no Portal do Município.

DECRETA:

Art.1º. Fica aprovada na forma do Anexo Único, integrante deste Decreto, a Consolidação das Leis Tributárias do Município de Município de Belford Roxo.
Parágrafo Único. A Secretaria Municipal de Fazenda disponibilizará no Portal www.prefeituradebelfordroxo.rj.gov.br, a Lei Complementar nº 075 de 02 de dezembro de 2005, que dispõe sobre o código tributário municipal e institui normas gerais de direito tributário aplicáveis ao Município, consolidado pelas Leis Complementares n°.126 de 27 de setembro de 2011, n°.127 de 29 de fevereiro de 2012, n°.135 de 13 de agosto de 2012, n°.156 de 19 de dezembro de 2013, n°. 210, de 22 de junho de 2017, n°. 216, de 28 de setembro de 2017, n°. 217, de 25 de outubro de 2017 e a n°. 261 de 27 de novembro de 2020, devidamente atualizados, com base no artigo 1º, do presente decreto.
Art.2º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

WAGNER DOS SANTOS CARNEIRO
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

ÍNDICE SISTEMÁTICO - CTM	Artigos
DISPOSIÇÃO PRELIMINAR	1º
LIVRO PRIMEIRO SISTEMA TRIBUTÁRIO MUNICIPAL	
TÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS	2º A 9º
TÍTULO II IMPOSTOS	
CAPÍTULO I DO IMPOSTO SOBRE A PROPRIEDADE PREDIAL E TERRITORIAL URBANA	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	10º e 11
Seção II - Do Sujeito Passivo	12 a 14
Seção III - Da Base De Cálculo	15 a 28
Seção IV - Da Inscrição	29
Seção V - Do lançamento	30 a 32
Seção VI - Do Pagamento	33 e 34
Seção VII - Da Isenção	35
CAPÍTULO II - DO IMPOSTO SOBRE A TRANSMISSÃO "INTER VIVOS" AQUALQUER TÍTULO, POR ATO ONEROSO, DE BENS IMÓVEIS	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	36 a 39
Seção II - Da Isenção	40
Seção III - Do Sujeito Passivo	41 e 42
Seção IV - Da Base de Cálculo	43 A 45
Seção V - Do Lançamento e do Recolhimento	46
Seção VI - Das Obrigações dos Notários e Oficiais De Registros de Imóveis e seus Prepostos	47 a 49
Seção VII - Das Disposições Gerais	50 e 51
CAPÍTULO III - DO IMPOSTO SOBRE SERVIÇOS DE QUALQUER NATUREZA	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	52 a 55
Seção II - Do Sujeito Passivo	56
Seção III - Da Base de Cálculo de Serviços Prestados sob a Forma de Trabalho Pessoal do Próprio Contribuinte	57
Seção IV - Do Lançamento e do Recolhimento	58
Seção V - Da Base de Cálculo da Prestação de Serviços Sobre a Forma de Pessoa Jurídica	59
Seção VI - Da Base de Cálculo dos Hospitais, Sanatórios, Ambulatórios, Prontos Socorros, Casas de Saúde e de Repouso, Clínica, Policlínica, Maternidades e Congêneres	60 a 69



LOMBO AO LEITE

Ingredientes

Lombo de porco de 1 kg (aproximadamente)/Alecrim/Salvia/Alho em pasta ou picado/Pimenta do reino/Sal/Azeite extra virgem extra/1 l de leite integral
Sal/Pão italiano.

Modo de preparo

Limpar o lombo do eventual excesso de gordura, temperá-lo com a as ervas frescas (pode usar também as desidratadas, mas as frescas garantem gosto mais intenso) trituradas com uma faca afiada
Junte o alho picado o sal e a pimenta do reino e espalme o composto no lombo em sua totalidade.
Esquente o azeite em uma ampla panela e deixe o lombo fritar até ficar bem corado.
Acrescente todo o leite e deixe cozinhar por uma hora em fogo médio baixo e com a penela tampada
Verificar de tempo em tempo que o líquido não se seque.
Se no final de uma hora o molho estiver ainda muito liquido deixe a panela destampada por mais 10 minutos.
O molho deve resultar mediamente grosso.
Fatie o lombo e sirva nos pratos onde colocarás fina sfatias de pao italiano torrado e cobertas pelo molho do lombo.
Pode ser acompanhado maravilhosamente por ervilhas ou espinafre cozidos.

BIFE DE CARNIÇA

Ingredientes

200 g de bife de contrafilet ou alcatra/4 colheres de sopa de óleo/2 colheres de sopa de extrato de tomate
2 colheres de chá de alecrim/Orégano a gosto/Sal a gosto/1 colher de manteiga.

Modo de preparo

Tempere o bife com sal.
Em uma frigideira funda (ainda sem fogo), ponha o bife e despeje o óleo em cima, ponha o extrato em cima, distribua a manteiga, ascenda o fogo.
A partir que for fritando, acrescente o alecrim e o orégano.
Frite até dar a aparência de queimado e virar um molho (o bife não vai queimar, só da aparência de queimado).
E está pronto o bife de carniça.
Sirva com arroz ou pão.
E um vinho seco tinto ou branco.

QUENTÃO DE VINHO

Ingredientes

2 l de vinho tinto suave/1 copo de água 200 ml/Meio copo de cachaça/1 1/2 copo de açúcar/2 pauzinhos de canela/12 cravos (ou a gosto)/8 rodelinhas de gengibre (ou a gosto).

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes ao fogo em uma panela.
Depois que levantar fervura, deixe por mais 10 minutos.
Está pronto é só servir.
Tomar a bebida quente.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

Seção VII - Da Base de Cálculo dos Hotéis, Motéis, Pensões, Hospedarias, Pousadas, Dormitórios, Casa de Cômodos, "Camping" e Congêneres	70 e 71
Seção VIII - Da Base de Cálculo das Diversões Públicas	72 a 83
Seção IX - Da Base de Cálculo dos Serviços de Ensino	84 a 86
Seção X - Da Base de Cálculo da Recauchutagem e Regeneração de Pneumáticos	87
Seção XI - Da Base de Cálculo da Reprodução de Matrizes, Desenhos e Textos	88
Seção XII - Da Base de Cálculo da composição e Impressão Gráfica	89
Seção XIII - Da Base de Cálculo dos Serviços de Transporte e de Agenciamento de Transporte	90
Seção XIV - Da Base de Cálculo dos Serviços de Publicidade e Propaganda	92 e 93
Seção XV - Da Base de Cálculo da Distribuição, Venda de Bilhetes de Loteria e Aceitação de Apostas das Loterias Esportivas e de Números (Jogos)	94
Seção XVI - Da Base de Cálculo da Corretagem	95 a 97
Seção XVII - Da Base de Cálculo do Agenciamento Funerário	98
Seção XVIII - Da Base de Cálculo do Arrendamento Mercantil ou "Leasing"	99
Seção XIX - Da Base de Cálculo das Instituições Financeiras	100
Seção XX - Da Base de Cálculo do Cartão de Crédito	101
Seção XXI - Da Base de Cálculo do Agenciamento de Seguros	102
Seção XXI - Da Base de Cálculo do Agenciamento de Seguros	103
Seção XXIII - Da Base de Cálculo da Consignação de Veículos	108
Seção XXIV - Da Base de Cálculo da Administração de Bens Imóveis	109 a 112
Seção XXV - Da Base de Cálculo da Exploração de Máquinas, Aparelhos e Equipamentos	113 a 115
Seção XXVI - Da Base de Cálculo dos Serviços de Revelação e Exibição de Filmes e Congêneres	116 a 118
Seção XXVII - Da Base de Cálculo das Companhias de Seguros	
Subseção I - Da Incidência e da Base de Cálculo	119
Seção XXVIII - Da Base de Cálculo das Agências das Filiais e das Sucursais de Companhias de Seguros	
Subseção I - Da Incidência e da Base de Cálculo	120
Seção XXIX - Das Agências, das Filiais e das Sucursais das Companhias de Seguros	
Subseção I - Das Obrigações Acessórias	121 a 126
Seção XXX - Da Base de Cálculo das Empresas de Corretagem, de Agencianento e de Angariação e dos Clubes de Seguros	
Subseção II - Das Obrigações Acessórias	127 a 131
Seção XXXI - Do Lançamento e do Recolhimento	132 a 134
Seção XXXII - Do Regime de Substituição Tributária	135 a 145
Seção XXXIII - Do Regime de Responsabilidade Tributária	146 a 150
Seção XXXIV - Da Micro Empresa e Empresa de Pequeno Porte	151 a 157
Seção XXXV - Dos Livros em Geral e Notas fiscais	158
Seção XXXVI - Das Penalidades	159 a 165
Seção XXXVII - Das Disposições Finais	166 a 170
TÍTULO III - TAXAS	
CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	171 a 174
CAPÍTULO II - DO ESTABELECIMENTO EXTRATIVISTA, PRODUTOR, INDUSTRIAL, COMERCIAL, SOCIAL E PRESTADOR DE SERVIÇO	175 a 177
CAPÍTULO III - DA TAXA DE LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	178 a 186
Seção II - Do Sujeito Passivo	187
Seção III - Da Base de Cálculo	188
CAPITULO IV - DA TAXA DE AUTORIZAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PUBLICIDADE	
Seção I - Do Fato gerador e da Incidência	189
Seção II - Do Sujeito Passivo	193
Seção III - Da Base de Cálculo	194
Seção IV - Do lançamento e do Recolhimento	195
Seção V - Das Penalidades	196 a 198
CAPÍTULO V - DA TAXA DE VISTORIA DE VEÍCULO DE TRANSPORTE DE PASSAGEIRO	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	199 e 200
Seção II - Do Sujeito Passivo	201
Seção III - Da Base de Cálculo	202
Seção IV - Do Lançamento e do Recolhimento	203 e 204
CAPÍTULO VI - DA TAXA DE FISCALIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO EM HORÁRIO EXTRAORDINÁRIO	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	205 a 206
Seção II - Do Sujeito Passivo	207
Seção III - Da Base de Cálculo	208
Seção IV - Do lançamento e do Recolhimento	209 a 211
CAPÍTULO VII - DA TAXA DE FISCALIZAÇÃO DE EXERCÍCIO DE ATIVIDADE AMBULANTE, RUDIMENTAR, EVENTUAL E FEIRANTE	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	212 e 213
Seção II - Do Sujeito Passivo	214
Seção III - Da Atividade Ambulante, Rudimentar, Eventual e Feirante	215 a 217
Seção IV - Da Base de Cálculo	218
Seção V - Do Lançamento e do Recolhimento	219 a 220
Seção VI - Da isenção	221
CAPÍTULO VIII - DA TAXA DE FISCALIZAÇÃO DE OBRA PARTICULAR, EM ÁREA PRIVADA E EM VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS	222 e 223
Seção II - Do Sujeito Passivo	224 e 225
Seção III - Da Base de Cálculo	226
Seção IV - Do Lançamento e do Recolhimento	227 e 228
CAPÍTULO IX - DA TAXA DE COLETA E REMOÇÃO DE LIXO	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	229
Seção II - Do Sujeito Passivo	230
Seção III - Da Base de Cálculo	231
Seção IV - Do Lançamento e do Recolhimento	232 e 233
CAPÍTULO X - DA TAXA DE SERVIÇOS PÚBLICOS	
Seção I - Disposições Gerais	234
Seção II - Taxa de Expediente	235 a 237
Seção III - Taxa de Serviços Diversos	238 e 239
CAPÍTULO XI - DO CADASTRO FISCAL	
Seção I - Das Disposições Gerais	240 a 242
Seção II - Do Cadastro Imobiliário	243 a 251
Seção III - Do Cadastro Mobiliário	252 e 253
Seção IV - Do Cadastro de Publicidade	254 a 260
Seção V - Do Cadastro de Veículos de Transporte de Passageiro	261 a 265
TÍTULO IV - CONTRIBUIÇÃO DE MELHORIA E CONTRIBUIÇÃO DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA	
CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	266
CAPÍTULO II - DA CONTRIBUIÇÃO DE MELHORIA	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	267 e 268
Seção II - Do Sujeito Passivo	269
Seção III - Da Base de Cálculo	270 a 272
Seção IV - Do Lançamento	273 e 274
Seção V - Da Cobrança	275
Seção VI - Do Recolhimento	276 a 278
CAPÍTULO III - DA CONTRIBUIÇÃO DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA	
Seção I - Do Fato Gerador e da Incidência	279 e 280
Seção II - Do Sujeito Passivo	281
Seção III - Da Base de Cálculo	282
Seção IV - Do Lançamento	283 a 284
Seção V - Da Proibição de Transacionar com os Órgãos Integrantes Da Administração Direta e Indireta do Município	285
Seção VI - Da Sujeição a Regime Especial de Fiscalização	286 a 290
TÍTULO V - PROCESSO FISCAL	
CAPÍTULO I - DO PROCEDIMENTO FISCAL	291 e 292
Seção I - Da Apreensão	293 a 298
Seção II - Do Arbitramento	299 a 302
Seção III - Da Diligência	303
Seção IV - Da Estimativa	304 a 308
Seção V - Da Homologação	309
Seção VI - Da Inspeção	310 e 311
Seção VII - Da Interdição	312
Seção VIII - Do Levantamento	313
Seção IX - Do Plantão	314
Seção X - Dos Autos e Termos de Fiscalização	315 a 317
CAPÍTULO II - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO TRIBUTÁRIO	
Seção I - Das Disposições Preliminares	318
Seção II - Dos Postulantes	319 e 320
Seção III - Dos Prazos	321
Seção IV - Da Petição	322
Seção V - Da Instauração	323 e 324
Seção VI - Da Instrução	325
Seção VII - Das Nulidades	326 e 327
Seção VIII - Das Disposições Diversas	328 a 332
CAPÍTULO III - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO	
Seção I - Do Litígio Tributário	333
Seção II - Da Defesa	334
Seção III - Da Contestação	335
Seção IV - Da Competência	336
Seção V - Do Julgamento em Primeira Instância	337 a 343
seção VII - Do Recurso Voluntário para a Segunda Instância	344
Seção VIII - Do Recurso de Ofício para a Segunda Instância	346 e 347
Seção IX - Do Julgamento em Segunda Instância	348 a 351
Seção X - Da Eficácia da Decisão Fiscal	352
Seção XI - Da Execução da Decisão Fiscal	354
CAPÍTULO IV - DO PROCESSO NORMATIVO	
Seção I - Da Consulta	355 a 360
Seção II - Do Procedimento Normativo	361 a 363
LIVRO SEGUNDO - NORMAS GERAIS DE DIREITO TRIBUTÁRIO	
TÍTULO I - LEGISLAÇÃO TRIBUTÁRIA	
CAPÍTULO I - DAS NORMAS GERAIS	364 e 365
CAPÍTULO II - DA VIGÊNCIA	366
CAPÍTULO III - DA APLICAÇÃO	367 e 368
CAPÍTULO IV - DA INTERPRETAÇÃO	369 a 371
TÍTULO II - OBRIGAÇÃO TRIBUTÁRIA	
CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	372
CAPÍTULO II - DO FATO GERADOR	373 a 376
CAPÍTULO III - DO SUJEITO ATIVO	377